

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 692—2020
代替 NY/T 692—2003

黄 皮

Wampee

2020-11-12 发布

2021-04-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 692—2003《黄皮》。

本标准与 NY/T 692—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了适用范围(见第 1 章,2003 年版的第 1 章);
- 删除了规范性引用文件 GB/T 5009.11、GB/T 5009.12、GB/T 5009.15、GB/T 5009.17、GB/T 5009.20、GB/T 5009.110、GB/T 5009.188、GB/T 8855、GB/T 12295(见 2003 年版的第 2 章);
- 增加了规范性引用文件 GB 2762、GB 2763、NY/T 1839、NY/T 2637(见第 2 章);
- 增加了缺陷果的术语和定义(见 3.4);
- 删除了脱粒果的术语和定义(见 2003 年版的 3.3);
- 修改了感官指标的描述(见 4.1,2003 年版的 4.1);
- 删除了单果质量指标(见 2003 年版的 4.2);
- 增加了黄皮规格(见 4.2);
- 修改了理化指标中可食率和可溶性固形物含量的要求(见 4.3,2003 年版的 4.2);
- 修改“卫生指标”为“安全指标”,“黄皮卫生指标应符合表 3 规定”改为“污染物限量应符合 GB 2762 对新鲜水果的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 对热带和亚热带水果的规定”(见 4.4,2003 年版的 4.3);
- 删除了表 3(见 2003 年版的表 3);
- 修改了可溶性固形物含量检测方法(见 5.5,2003 年版的 5.4);
- 修改了抽样方法(见 6.2,2003 年版的 6.3);
- 增加了二级的容许度(见 6.4.1)。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由农业农村部农垦局提出。

本标准由农业农村部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位:中国热带农业科学院农产品加工研究所、农业农村部食品质量监督检验测试中心(湛江)。

本标准主要起草人:林玲、罗成、杨春亮、叶剑芝、曾绍东、李涛、潘晓威、李琪、刘丽丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——NY/T 692—2003。

黄皮

1 范围

本标准规定了黄皮[Clausena lansium (Lour.) Skeels]的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存和运输。

本标准适用于黄皮鲜果生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 1839 果树术语

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

NY/T 1839 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

空果枝 twig inflorescence of infructuose

果穗上无着果的穗枝。

3.2

果穗整齐度 orderly degree of fruit fringe

果粒在果穗上分布位置及大小一致性的状况。

3.3

容许度 tolerances

规定一个低于本等级质量的容许限度。

3.4

缺陷果 unqualified fruit

裂果、脱粒、未成熟、风味异常等但不限于此的影响外观和品质的果实。

4 要求

4.1 感官指标

黄皮分为优级、一级、二级共3个等级，各等级的感官指标应符合表1的指标。

表1 感官指标

项目	要 求		
	优级	一 级	二 级
成熟度	发育正常，具有该品种成熟时固有的外观特征		

表 1 (续)

项目	要 求		
	优级	一 级	二 级
果穗整齐度	果粒大小一致、分布均匀,紧凑,无空果枝	果粒大小一致、分布均匀,紧凑,无空果枝	果粒大小一致、分布均匀,较紧凑,无空果枝
色泽风味	果实新鲜,具有该品种成熟果固有的色泽,风味正常		
缺陷果及夹杂物	无缺陷果及夹杂物	无腐烂果,缺陷果及夹杂物不大于总果质量的 3.0%	无腐烂果,缺陷果及夹杂物不大于总果质量的 8.0%

4.2 黄皮规格

应符合表 2 的指标。

表 2 黄皮规格

单位为个每千克

规格	标准范围
大	≤100
中	101~170
小	171~250

4.3 理化指标

应符合表 3 的指标。

表 3 理化指标

	可食率%	可溶性固形物含量 g/100g
指标	≥40.0	≥11.0

4.4 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 对新鲜水果的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 对热带和亚热带水果的规定。

5 试验方法

5.1 总则

依照先感官检验后理化检验的顺序进行检验。分级、净重、容许度、包装、标志和标签应尽量在产地收购时检验,理化、污染物和农药残留项目检验在实验室完成。

5.2 感官检验

5.2.1 从样品中随机称取 3 kg 样果进行感官检验。

5.2.2 用眼观法对成熟度、果穗、果穗整齐度、色泽、腐烂果、缺陷果及夹杂物进行检验。

5.2.3 用口尝法检验风味。

5.2.4 称量缺陷果及夹杂物质量(精确到 0.1 g),按式(1)计算缺陷果和夹杂物百分率,数值以%表示,所得结果精确到小数点后一位。

$$P = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots \dots \dots \quad (1)$$

式中:

P —— 缺陷果及夹杂物百分率,单位为百分号(%);

判定,直到判出等级为止。如果“二级”超出容许度的范围,则判为等外品。

6.6 复检

如果对检验结果持异议,允许用备用样(如果条件允许亦可重新加倍抽样)复检,复检结果为最终结果。

7 标志、标签

7.1 标志

按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 标签

按 GB 7718 的规定执行。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

8.1.1 包装应采用新的、洁净无毒无异味的材料,具有不会造成内外伤的品质。包装容器除了符合上述要求外,还应符合透气和强度的要求,大小适宜且一致,便于产品的搬运、堆码、保存和出售。容器种类可根据需要和当地的条件选择,一般可选用纸箱、竹筐和塑料箱。容器的容量以容纳不超过 10 kg 为宜。

8.2 储存

8.2.1 储存场地应清洁、阴凉通风,无毒、无异味、无污染,宜有防晒、防雨设施。

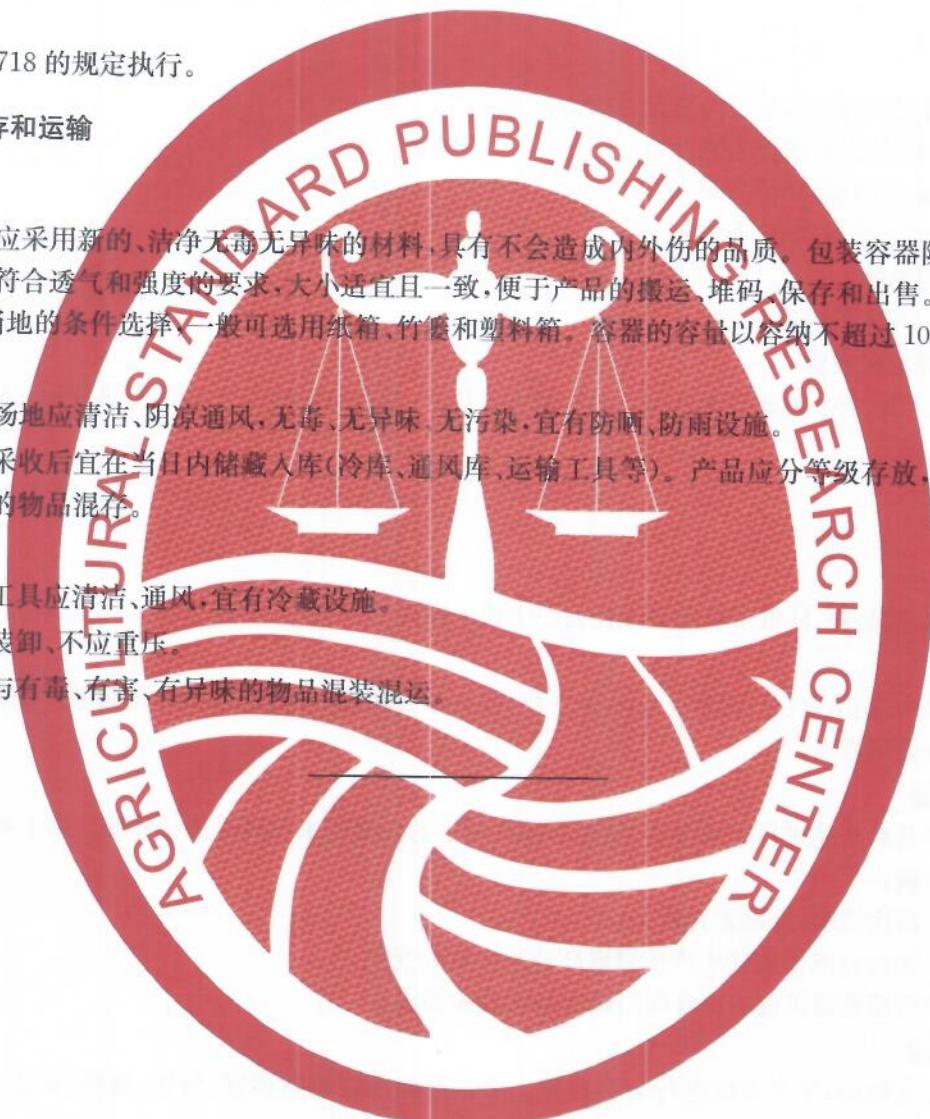
8.2.2 果实采收后宜在当日内储藏入库(冷库、通风库、运输工具等)。产品应分等级存放,不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、通风,宜有冷藏设施。

8.3.2 小心装卸、不应重压。

8.3.3 不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。



中华人民共和国

农业行业标准

黄皮

NY/T 692—2020

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

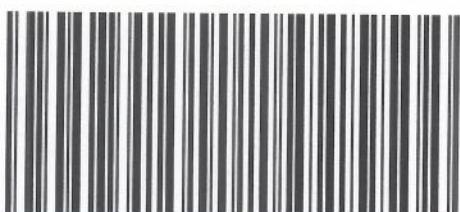
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2021 年 3 月第 1 版 2021 年 3 月北京第 1 次印刷

书号: 16109 · 8527

定价: 24.00 元



NY/T 692—2020

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261